

## Notice d'utilisation

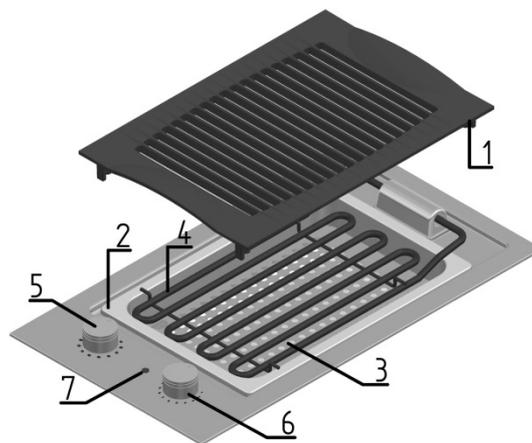
- Ne placez aucun objet pouvant susciter l'intérêt des enfants dans les espaces de rangement au-dessus ou à côté de l'appareil, car ils pourraient être tentés de grimper dessus et risqueraient de se brûler.
- N'utilisez pas le gril comme espace de rangement. Si vous l'allumez volontairement ou par inadvertance, ou bien si de la chaleur résiduelle est présente, les ustensiles en métal pourraient chauffer, ce qui entraînerait un risque de brûlure. D'autres objets laissés sur l'appareil pourraient fondre ou prendre feu, selon leur composition.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne couvrez pas le gril.
- Ne réchauffez pas sur le gril des boîtes de conserves fermées.
- Nettoyez régulièrement les pierres de lave et remplacez-les quand c'est nécessaire.
- La cuvette du gril doit toujours être remplie d'eau lorsque l'appareil est en service.
- Si vous utilisez un autre appareil électrique à proximité du gril, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet autre appareil n'entre pas en contact avec le barbecue chaud. La gaine isolante du câble pourrait être abîmée, ce qui entraînerait un risque de choc électrique.
- L'appareil ne doit pas être installé ni utilisé à l'extérieur.
  
- Il n'est pas possible d'encastrer un four sous le barbecue.
- Il n'est pas possible d'encastrer le barbecue au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- La distance entre une table de cuisson à gaz et un barbecue électrique doit être au moins égale à la largeur du barbecue (288mm).

### Avant la première utilisation

Lavez la cuvette du gril et le gril à l'eau chaude avec un peu de détergent liquide à vaisselle, puis essuyez-les soigneusement. Nettoyez les autres surfaces avec un chiffon humide et essuyez-les.

Faites chauffer le barbecue à la puissance maximale et sans aliments pendant quelques minutes pour éliminer l'odeur de produit neuf. Il est normal qu'un peu de fumée se dégage lorsque l'appareil chauffe pour la première fois.

## UTILISATION DU BARBECUE



1. Gril
2. Réservoir d'eau
3. Bac à pierres de lave
4. Élément chauffant (relevable)
5. Bouton du minuteur
6. Commande de l'élément chauffant
7. Voyant

### Utilisation du barbecue

Vous pouvez utiliser le gril avec ou sans les pierres de lave.

Sans les pierres de lave, la vapeur qui se dégage humidifie les aliments qui cuisent sur le gril. Avec les pierres de lave, les aliments développent un arôme intense.

- Enlevez le gril et relevez l'élément chauffant.

#### Si vous utilisez le barbecue sans les pierres de lave :

- sortez de l'appareil le bac à pierres de lave,
- remplissez le réservoir avec ½ l d'eau,
- rabaissez l'élément chauffant et remettez le gril en place : le barbecue est prêt à fonctionner.

#### Si vous utilisez le barbecue avec les pierres de lave :

- Sortez les pierres de lave de leur emballage et placez-les dans le bac dédié.

- Rabaissez l'élément chauffant et remettez le gril en place : le barbecue est prêt à fonctionner.

Pour mettre le barbecue en marche, tournez le bouton de l'élément chauffant et le bouton du minuteur.

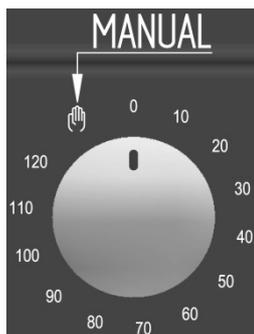
Le voyant LED qui s'allume vous indique que le barbecue est en marche et que la résistance chauffe. La vitesse à laquelle les aliments cuisent sur le gril dépend du réglage de l'élément chauffant (de 1 à 12).

Lorsque le bouton est réglé sur 12, un petit clic vous signale que l'appareil est parvenu à la position maximale.

La résistance chauffe rapidement au rouge et elle prête pour la cuisson au gril.

La cuisson sera plus homogène, y compris à l'intérieur des aliments, si vous choisissez un réglage intermédiaire plutôt que le maximum ou le minimum. Les positions moyennes sont également recommandées pour la cuisson des mets délicats.

### **Minuteur**



Vous pouvez régler le minuteur de 0 à 120 minutes.

Le barbecue est capable de s'éteindre automatiquement à l'expiration de la durée réglée.

#### **Réglage du minuteur**

- Réglez d'abord l'allure de chauffe sur la valeur désirée.
- Tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson voulue.
- Le compte à rebours de la durée réglée commence. Vous pouvez la modifier durant le fonctionnement du minuteur.
- À l'expiration de la durée réglée, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.

Si vous avez sélectionné la température et le mode manuel (en tournant le bouton dans le sens antihoraire) le barbecue reste en marche jusqu'à ce que vous l'éteigniez.

### **Ajout d'eau**

Pendant la cuisson au gril, surveillez le niveau d'eau dans le réservoir et rajoutez-en si nécessaire.

Attention, risque de brûlure ! Lorsque vous versez de l'eau dans la cuvette, si le gril chaud ou la résistance sont éclaboussés, de la vapeur brûlante va se dégager.

### **Conseils de cuisson**

- Préchauffez toujours le gril.
- Avant la cuisson, vous pouvez faire mariner les aliments ou les badigeonner avec de l'huile supportant les hautes températures. Mais n'en utilisez pas trop, car les aliments pourraient prendre feu, et une épaisse fumée risquerait de se dégager.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson.
- Placez les aliments directement sur le gril. N'intercalez pas de feuille d'aluminium ni autre chose.
- Retournez les aliments uniquement lorsqu'ils se détachent facilement du gril.
- Ne piquez pas la viande durant la cuisson.
- La graisse qui s'écoule sur les éléments chauds peut prendre feu et cela peut générer brièvement des flammes et de la fumée. Pour réduire ce risque, il est conseillé de cuire les aliments très gras au-dessus de la cuvette remplie d'eau.

### **Vidange du réservoir d'eau**

Lorsque la cuisson est terminée :

- attendez que le gril et la résistance aient refroidi,
- enlevez le gril, puis relevez la résistance,
- retirez le bac à pierres de lave seulement quand il a refroidi,
- enlevez la cuvette d'eau refroidie en la prenant par les poignées (attention à l'eau qui s'égoutte de la résistance),
- videz l'eau en la versant par un coin du réservoir. Si elle est encore chaude, ajoutez d'abord de l'eau froide pour abaisser sa température.

## **GUIDE DE DÉPANNAGE**

### **Après avoir été mis en marche, l'appareil ne chauffe pas.**

Vérifiez :

- si le fusible n'est pas désarmé.

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre vous-même le problème évoqué ci-dessus ou si vous en rencontrez d'autres, contactez le service d'assistance technique.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

### **Acier inoxydable**

Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.  
Avant de commencer le nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir. Lorsque le nettoyage est terminé, essuyez soigneusement le barbecue avec un torchon doux pour prévenir les dépôts de calcaire.  
N'utilisez pas de détergents abrasifs, corrosifs ou à base de chlore (sable / nettoyants en crème, agents nettoyants contenant des détartrants ou des solvants, produits pour rénover l'inox, ou nettoyants pour fours...)  
N'utilisez pas d'éponge à récurer.  
Avant de nettoyer l'appareil, enlevez le réservoir d'eau et videz-le.  
Ne laissez pas séjourner des produits acides ou alcalins (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur les surfaces du barbecue.

### **Gril**

Nettoyez le gril à l'eau chaude avec un peu de détergent. S'il est très encrassé, faites-le d'abord tremper un moment et vous pourrez ensuite éliminer les salissures avec une brosse douce. Laissez-le sécher complètement. N'utilisez pas de produit pour rénover l'inox sur les surfaces du bac à pierres de lave.

### **Élément chauffant**

Utilisez une éponge à récurer pour enlever les résidus.  
Nettoyez soigneusement la résistance électrique avec un chiffon sec ou humidifié à l'eau.

### **Pierres de lave**

Nettoyez régulièrement les pierres de lave.  
Faites-les tremper dans un récipient adapté rempli d'eau chaude additionnée de liquide à vaisselle.  
Jetez l'eau sale et rincez les pierres 2 ou 3 fois dans de l'eau propre.  
Étalez les pierres sur un torchon approprié pour les laisser sécher.  
  
Remplacez les pierres de lave lorsqu'elles sont noires. Elles peuvent être saturées de graisse et risquent de générer beaucoup de fumée durant l'utilisation ; la graisse pourrait aussi prendre feu.

### **Réservoir**

Vous pouvez laver le réservoir d'eau dans l'évier, mais il vaut mieux le nettoyer au lave-vaisselle.